



# CRÈME À L'ORANGE



## QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

1 Orange(s)

### POUR LA CRÈME

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 ml** Jus d'orange, gepresst

**250 g** Yogourt nature

**2 cs** Sucre de canne

**125 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Peler les oranges, en prélever les filets, les couper en petits morceaux et en garnir des coupes à dessert.
2. Pour la crème: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le jus d'orange, le yogourt et le sucre de canne et bien mélanger le tout.
3. Répartir la crème sur les morceaux d'orange et réfrigérer les coupes jusqu'au moment de servir.
4. Présenter avec un peu de crème fouettée.